

# Un restaurant 100% fait-maison ouvre au Grau-du-Roi

**À tester.** Les tajines traditionnels coudoient les moules-frites de la place du Marché.

Dans les stations balnéaires touristiques, les restaurateurs accusent le coup d'un très calme business. Au Grau-du-Roi, Elisabeth Lefevre et Sabrina Rigal ont choisi d'y croire quand même. Passionnées de bonne cuisine toutes les deux, elles ont investi une humble petite enseigne de la place du Marché, *Saveurs orientales*, coincée entre les classiques pizzas et moules-frites des brasseries touristiques. Mieux, elles ont fait le pari de ne vendre que du fait-maison, avec produits frais et locaux. Bien loin des cartes à rallonge des restaurants de bord de mer, la carte d'Elisabeth et Sabrina tient sur deux pages : tajines et couscous traditionnels, entrées et pâtisseries orientales. Certifié viande fraîche (origine montpelliéraine) jusque dans le menu enfant. Pour tout gourmet averti, la simplicité d'une carte garantit la qualité de son contenu. Elisabeth à l'accueil et Sabrina aux fourneaux, elles



■ La co-gérante Elisabeth Lefevre accueille ses clients le sourire jusqu'aux oreilles. Lydia Chassier

travaillent pour voir leurs clients repartir ravis et repus. Et très vite, les voir revenir. « Ici, quand les gens viennent, ils reviennent », peut-on entendre en terrasse. C'est le cas de Jo et Christiane, un couple de retraités, fans de couscous et propriétaires d'un appartement au Grau : « Ça change

des moules-frites ! On a travaillé les meilleurs couscous dans la région, et ici, c'est devenu notre rituel du vendredi », racontent-ils, rayonnants. Un autre couple, la petite trentaine, est assis à côté. Cindy et Loïc viennent de Nîmes pour passer la journée. Ils sont à la recherche de légumes cui-

sinés maison « devenus tellement rares ». Leur salade de poivrons marinés les enchante : « Pour être aussi doux, ils ont du être pelés avant, c'est du travail appliqué ». À croire qu'un restaurant familial à la clientèle habituée, ça existe encore...

**JULIETTE MAUBAN-NIVOL**